



フードケア

ネオハイトロミール
スリム
Slim

今、とろみ調整食品に
求められることはスリム化です。

手間、コスト、べたつきの軽減



とろみ調整食品



今、とろみ調整食品に求められることは

手間、コスト、べたつきの軽減

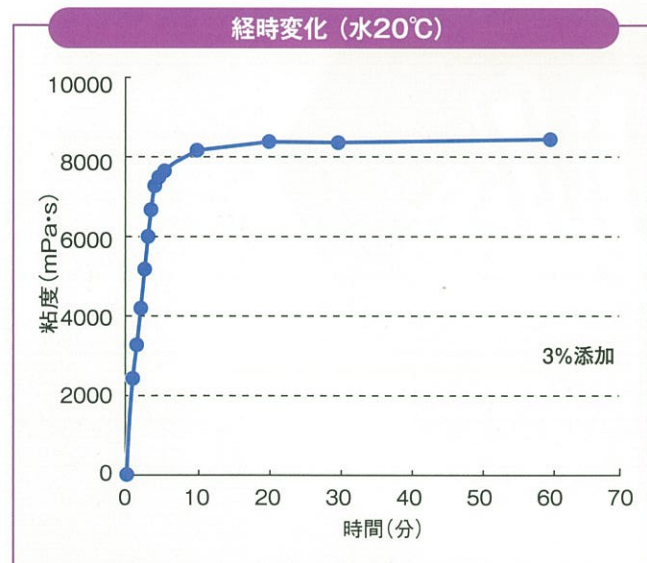
スリム化

原材料名：デキストリン、増粘多糖類
賞味期限：製造後2年
荷 姿：
●3g袋×50/箱×20/ケース
●400g袋×12/ケース
●2kg袋×4/ケース



スリム化その1 ▶ 手間の軽減

- ✓ 飲料に素早く沈み、分散・溶解してダマになりにくい
- ✓ とろみのつくスピードが早い
- ✓ 時間がたってもとろみが安定



※当社測定条件B型回転粘度計12rpm

つまり スリムは「**手間の軽減に貢献できる製品**」です

スリム化その2 ▶ コストの軽減

- ✓ お手頃で使いやすい価格設定
- ✓ 経費削減に役立つ

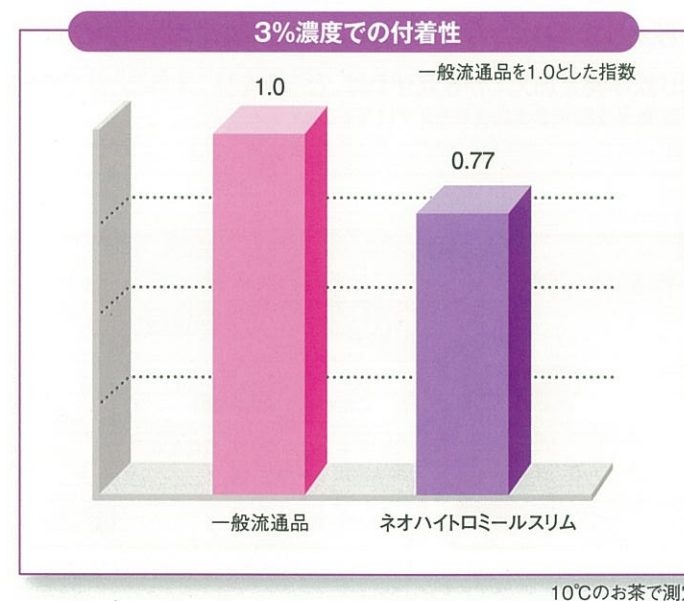
一般流通に比べて **コストダウン※ 20%**

※同じ濃度で使った場合

つまり スリムは「**経済的な製品**」です

スリム化その3 ▶ べたつきの軽減

- ✓ べたつきを抑えた製品設計
- ✓ とろみの安定が早い為、入れ過ぎによるべたつきを軽減



つまり スリムは
過度のべたつきによる
「リスクに配慮した製品」
です

とろみの目安 (各種飲料100mlあたり使用量)

とろみの強さ		++++	+++	++
かたさの目安 (N/m ²)		～200	200～400	400～700
とろみのイメージ		フレンチドレッシング状 	とんかつソース状 	ケチャップ状 
使用量の目安	水 (20℃)	1g	2g	3g
	お茶 (10℃)	1g	2g	3g
	牛乳 (10℃)	1g	2g	3g
	100%果汁 (10℃)	1g	2g	3g

※日本介護食品協議会「とろみの目安」統一表示による
※牛乳や果汁飲料は、5~10分後にもう一度かき混ぜてください

【参考】日本介護食協議会「とろみの目安」統一表示と「学会分類2013(とろみ)」との対応(水の場合)※

【とろみの目安】	かたさの目安 (N/m ²)	~200	200~400	400~700
とろみのイメージ		フレンチドレッシング状	とんかつソース状	ケチャップ状

【学会分類2013(とろみ)】	粘度 (mPa·s)	50~150	150~300	300~500
◆学会分類2013(とろみ)早見表より		薄いとろみ	中間のとろみ	濃いとろみ

※「UDFとろみの目安」と「学会分類2013(とろみ)」の対応性:FOOD STYLE21 Vol.18 No.9 2014参考
◆日本摂食嚥下リハビリテーション学会が作成した「学会分類2013(とろみ早見表)」との対応イメージです。
学会分類2013については学会ホームページに掲載の本文も必ずご参照ください。
※飲み込みの程度や状態は人それぞれです。医療機関の専門家に相談ください。

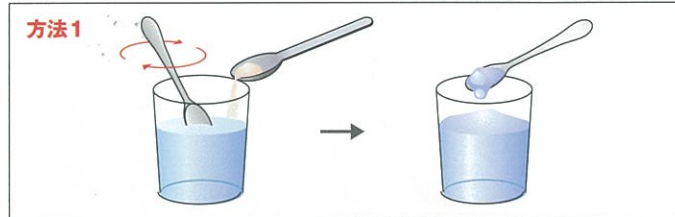
ご使用方法

1

【方法1】

飲み物をかき混ぜながら、少しずつ
ネオハイトロミールスリムを加えてください。

方法1

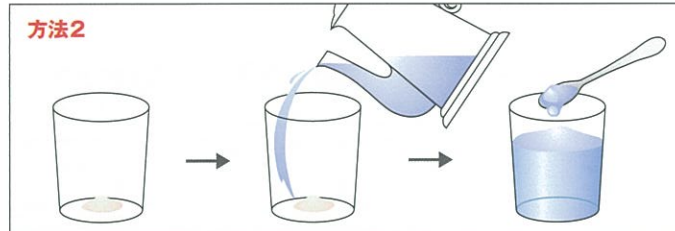


2

【方法2】

- ①ネオハイトロミールスリムを先に乾いた容器に入れておきます。
- ②ある程度の水流で飲料を流し流します。

方法2



3

牛乳・スポーツドリンク・果汁飲料・濃厚流動食品など、とろみの付きにくい飲み物は一度、よくかき混ぜ、数分～10分置き、再度よくかき混ぜてください。

※とろみを付ける物により、時間が異なります。とろみの状態をよく確認してください。

とろみの再調整方法

とろみが強いとき

同じ飲み物を加えて、数十秒かき混ぜれば、とろみを弱めることができます。

とろみが弱いとき

濃いめにとろみをつけた同じ飲み物を加えてかき混ぜれば、とろみを強くすることができます。
※とろみをつけた後にとろみ調整食品を粉のまま加えるとダマになることがあります。

フードケアのとろみ調整食品

ネオハイトロミールⅢ

求められるクオリティーと
優れたバランス

原材料名：デキストリン、増粘多糖類、
pH調整剤
賞味期限：製造後2年
荷 姿：
●1g袋×50/箱×20/ケース
●2.5g袋×50/箱×20/ケース
●500g袋×10/ケース
●2kg袋×4/ケース



ネオハイトロミールR&E

経済性・作業性・機能性の
決定版

原材料名：デキストリン、増粘多糖類、
pH調整剤
賞味期限：製造後2年
荷 姿：
●3g袋×50/箱×20/ケース
●400g袋×12/ケース
●2kg袋×4/ケース



ネオハイトロミールNEXT

“使いやすさ”と“低コスト”の
両立を実現しました

使いやすさを追求した、
こだわりの次世代型！

原材料名：デキストリン、増粘多糖類
賞味期限：製造後2年
荷 姿：
●2kg袋×4/ケース



使用上の 注意点

●のどに詰まった場合は直ちに救急に連絡し、指示にしたがって応急処置をしてください。

- ①適度なとろみのつよさは召し上がる方によって異なりますので、必要に応じて専門の医師、栄養士等にご相談の上、適切にご使用ください。
- ②本製品を粉のまま絶対に食べないでください。のどに詰まるおそれがあります。
- ③本製品を溶かした際にダマができた場合は取り除いてください。一度とろみがついた食品や飲料に本製品をさらに加えるとダマになる場合がありますのでご注意ください。
- ④とろみのつよさは温度や時間の経過によって変化することがありますので、召し上がる前に必ずとろみの状態を確認してください。
- ⑤熱い食品や飲料にとろみをつけた場合、やけどをするおそれがありますので温度を確かめてからお召し上がりください。
- ⑥食事介助を必要とする方が召し上がる際は、介助者は確実に飲み込むまで様子を見守ってください。
- ⑦本製品の使用によって、飲食物が誤って気管に入ること（誤嚥）を確実に防げるものではありません。
- ⑧本製品の食物繊維の作用により、お腹がはったりゆるくなることがあります。
- ⑨開封後は湿気を避けて密閉保存し、お早めにご使用ください。
- ⑩介護や介助の必要な方や、お子様の手の届かないところに保管してください。



粉のまま口に入れない！

■栄養成分表

商 品 名		エネルギー kcal	水分 g	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物		ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	リン mg	鉄 mg	食塩相当量 g
						糖質 g	食物繊維 g						
ネオハイトロミールスリム	100gあたり	307	7.8	0.5	0	64.9	22.7	1500	31	250	58	0.3	3.8
	3gあたり	9	0.2	0.02	0	1.9	0.7	45	1	8	2	0.01	0.1

販売者・お問い合わせ先

株式会社
フードケア

〒252-0231 神奈川県相模原市中央区相模原 4-3-14-3F
TEL：042-786-7177 FAX：042-786-7286

Webサイト <http://www.food-care.co.jp>

お取扱い先



ネオハイトロミール スリム の使い方



使用量 目安表

※各計量スプーン
はご用意下さい。

ピンク色



小さじ1杯 (5cc) 約1.5g

黄色



中さじ1杯 (10cc) 約3g

黄緑色



大さじ1杯 (15cc) 約4.5g

(100mlあたり使用量)

飲料の種類	温度 (℃)	フレンチドレッシング状	とんかつソース状	ケチャップ状
水・お茶	20	1.0g (小さじ 2/3)	2.0g (中さじ 2/3)	3.0g (大さじ 2/3)
水・お茶	65	1.0g (小さじ 2/3)	2.0g (中さじ 2/3)	3.0g (大さじ 2/3)
スポーツドリンク	10	1.0g (小さじ 2/3)	2.5g (中さじ 1 弱)	4.0g (大さじ 1 弱)
味噌汁※	65	1.0g (小さじ 2/3)	2.0g (中さじ 2/3)	3.0g (大さじ 2/3)
牛乳※	10	1.0g (小さじ 2/3)	2.0g (中さじ 2/3)	3.0g (大さじ 2/3)
100%果汁※	10	1.0g (小さじ 2/3)	2.0g (中さじ 2/3)	3.0g (大さじ 2/3)
濃厚流動食※	20	1.2g (小さじ 1 弱)	3.0g (中さじ 1)	3.5g (大さじ 1 弱)

・濃厚流動食の種類や飲料の温度によってとろみの強さが変わります。

・飲料によってとろみのつくスピードが変わります。

※味噌汁・牛乳・100%果汁・濃厚流動食は、一度混ぜた後5分～10分程度置き、再度かき混ぜて使用して下さい。

よくあるご質問

Q1 原材料にはどのような物が使用されていますか。

A デキストリン、増粘多糖類です。

Q2 温度によって、溶け具合は変わりますか。

A 温かい方が若干ダマになりやすいです。

Q3 とろみをつけた食品は保存がききますか。

A お茶、水などは冷蔵庫で半日～1日保存可能です。

Q4 乳製品、100%果汁ジュース、濃厚流動食にもとろみはつきますか。

A 発現が遅くなりますが、とろみはしっかりつきます。

Q5 "とろみ"がつかないものはありますか？

A 粘りが強いもの(なめこ汁など)は粘りが阻害して"とろみ"が付きません。

販売者・お問い合わせ先

 株式会社
フードケア

〒252-0231 神奈川県相模原市中央区相模原 4-3-14-3F
TEL: 042-786-7177 FAX: 042-786-7286
<http://www.food-care.co.jp>

お取り扱い先